

(別紙 1)

## 京田辺市小学校給食用食材納入規格基準

京田辺市学校給食委員会

## 目 次

(1) 野菜・果物

(2) 肉類・肉加工品

(3) 魚介類・魚肉加工品

(4) その他

## 小学校給食用食材納入規格基準 (1) 野菜・果物

(共通規格)

①	新鮮なもの。
②	水切りが良好なもの。
③	病原虫、枯葉、泥土などの不純物は含まず、とう立、傷み、腐敗のないもの。
④	「す」の入ったもの、変形、変色、折れ、割れ傷などは除く。
⑤	長さ、大きさなどの形状は揃える。
⑥	根、茎、葉などの切除部分は不要に残さないものとする。
⑦	根菜類については、土砂をよく落とす。
⑧	原則、国内産とする。また、納品書に産地を記載する。
⑨	異品種を混ぜない。
⑩	葉物は向きを揃える。

発注品名		規格	詳細
野菜類	1 青ねぎ		葉が鮮やかな緑色でまっすぐなもの。
野菜類	2 アスパラガス	25cm程度	頭部の開かないもので、太さがそろったもの。スジや曲がりがないもの。地際部が白くないもの。
野菜類	3 枝豆		枝は取り除き、さやの色が濃いもの。また、うぶ毛が十分ついているもの。
野菜類	4 えびいも	Lサイズ以上のもの	肉質のキメが細かいもの。あまり曲がっていないもの。親芋、孫芋、ひ孫芋でないもの。
野菜類	5 えんどう豆		中の実が十分に成熟したもの。さやの色がみずみずしい緑色のもの。
野菜類	6 大葉		緑色が濃くみずみずしいもの。葉や切り口が変色していないもの。
野菜類	7 オクラ	1本 7～10cm	緑色が濃く、うぶ毛が十分ついているもの。
野菜類	8 かぶ		形が豊円で、白く光沢があるもの。根が裂けたり、すが入っていないもの。大きい方が良い。葉を切り落としたもの。
野菜類	9 かぼちゃ	1.5kg～2.5kg (M～Lサイズ)	茎の切り口がコルク状で固いもの。極度に変形がなく、凸凹の少ないもの。完熟しているもの。納品時、1/4カット希望。

野菜類	10	カリフラワー		花蕾のしまりがよく品質、色沢良好なもの。丸みがあり、ずっしりしたもの。
野菜類	11	きぬさや	5cm～6cm	色沢、鮮度良好でみずみずしく、張りがあるもの。異品種の混合のないもの。
野菜類	12	キャベツ	1kg～2kg	外の葉が薄緑色で艶と張りがあり、葉に黒い斑点がないもの。根部を除き、切り口が新しいもの。外葉の除去が適切であるもの。
野菜類	13	きゅうり	20cm～25cm (M～Lサイズ)	緑色が鮮やかで、表面のとげが触ると痛いぐらいのもの。極度に曲がっていないもの。
野菜類	14	金時人参	Lサイズ程度	まっすぐで濃い紅色のもの。極力土がついていないもの。
野菜類	15	黒豆		1年物に限定。黒紫色で粒が大きく、艶があり、シワのないもの。
野菜類	16	こかぶ	L～3L	白く光沢があるもの。根が裂けていないもの。葉を切り落としたもの。（※葉付きで注文する場合あり）
野菜類	17	ごぼう	L～2Lサイズ	まっすぐに伸び、はりがあるもの。しなびていないもの。
野菜類	18	小松菜	20cm～30cm (M～Lサイズ)	虫食い穴が極力少ないもの。土をなるべく落としたもの。
野菜類	19	さつまいも	250g～450g	表皮に光沢があり、色が鮮やかで、表皮のむけていないもの。形状は丸すぎず凹凸の少ないもの。
野菜類	20	里いも	70g～100g (L～2Lサイズ)	大きさが均一で虫食い穴が極力少ないもの。親芋、孫芋、ひ孫芋でないもの。
野菜類	21	三度豆	10cm程度	色沢、鮮度良好でみずみずしく、張りがあるもの。極度に曲がっていないもの。向きをそろえて納品する。
野菜類	22	じゃがいも	メイクイン限定、2L(150g～200g)	ふっくらと丸みがあって皮にしわがないもの。皮の色が緑がかかっていないもので、芽が出かけていないもの。黒いあんがないもの。
野菜類	23	春菊	20cm～25cm (M～Lサイズ)	茎が長く伸びすぎではないもの。虫食い穴が極力少ないもの。
野菜類	24	しょうが		塊茎のこぶは多すぎず、また、大きくふくらみがあるもの。乾燥しているもの。
野菜類	25	正月大根 (雑煮大根)	直径3～4cm	白くきめ細かく張りがあり、割れていないもの。二股など変形していないもの。
野菜類	26	聖護院大根		ずっしりと重く、表面に艶と張りがあるもの。
野菜類	27	しろ菜		軸の色が白く張りがあり、艶があるもの。葉の色もみずみずしく薄い緑色でシャキッとしているもの。根元の切り口が変色していないもの。虫食い穴が極力少ないもの。
野菜類	28	白ねぎ		白い部分が長く、つややかで、弾力があるもの。
野菜類	29	新生姜		色が白っぽく艶があり、茎の切り口が綺麗な紅色のもの。
野菜類	30	ずいき		柄の部分に張りがあり、しなびていないもの。

野菜類	31	セロリ	節間の長さ 16cm以上	節は長く、肉が厚く、光沢があるもの。葉は黄色が混じっていないもの。
野菜類	32	そら豆	1 さや25g以上	さやは緑が濃く、白いうぶ毛がうっすらとつき、豆が均等に入っているもの。
野菜類	33	大根	1kg～1.5kg (M～Lサイズ)	白くきめ細かくはりがあるもの。根の部分に横溝が入ってなく極力凹凸がないもの。極力士がついていなく、割れていないもの。カットしていないもの。葉を切り落としたもの (※葉付きで注文する場合あり)
野菜類	34	大豆もやし		茎が太くて色が白く艶や張りがあり、ひげ根が茶色になっていないもの。豆が黒ずんでいないもの。大袋で納品する。
野菜類	35	たけのこ	1 kg～3kg	砲弾型で切り口が白いもの。外側の色は茶褐色で外皮がはがれていないもの。
野菜類	36	玉ねぎ	L～2L (200g～300g)	堅くしまっていて光沢がよく皮が乾いているもの。葉柄、根の切除が良好で外皮の剥脱が少ないもの。
野菜類	37	チンゲン菜	25cm～30cm (M～Lサイズ)	葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びて張りがあるもの。虫食い穴が極力少ないもの。
野菜類	38	冬瓜	1個2～5kg	表面にシワ、傷がなく、皮がまんべんなく緑色のもの。
野菜類	39	とうもろこし	1本260g以上	皮付きで皮の色が鮮やかな緑色のもの。完熟なもの。
野菜類	40	トマト	1個200g程度	へたが緑色でピンとしているもの。 適度に熟し、形は丸みがあって光沢があり色のきれいなもの。
野菜類	41	なす	80g～140g (M～Lサイズ) 長さが20cm～25cm	表面に傷がなく、濃い紫色で艶があるもの。過熟がなく、しなびのないもの。丸なすでないもの。
野菜類	42	にがうり	1本 200g以上で20cm以上	濃い緑色で適度に重みがあり表面に艶があるもの。
野菜類	43	にら	30cm～45cm	緑色で葉幅が広く、葉先まで素直にのびており、葉柄がやわらかいもの。
野菜類	44	人参	L～2Lサイズ	まっすぐで濃いオレンジ色のもの。極力士がついていないもの。
野菜類	45	にんにく	L～2Lサイズ 1株につき6片程度	球色は純白で艶があるもの。球形は大きく丸みがあるもの。乾燥し、球割れのないもの。
野菜類	46	白菜	2kg～3kg (M～Lサイズ)	巻きが固く、白い部分に艶と張りがあるもの。外側の葉は緑色で、葉に黒い斑点がないもの。虫食い穴が極力少ないもの。
野菜類	47	パセリ		みずみずしく、濃い緑色。また、茎を持って軽く振り、葉先の落ちないもの。
野菜類	48	菜の花		つぼみ、葉、茎ともに鮮やかな緑色したもので、茎の切り口がみずみずしいもの。
野菜類	49	パプリカ		色が鮮やかで、皮に艶のあるもの。果肉が厚く軟らかなもの。
野菜類	50	ピーマン	1個40g程度	果肉が厚く、軟らかで、皮に艶と張りがあり、色の濃いもの。
野菜類	51	ふき	長さは80cm程度	茎がしっかりしていて全体にみずみずしいもの。葉を落として納品する。

野菜類	52	ブロッコリー	200g～300g	花蕾が山型でしまっているもの。濃い緑色で、側枝でないもの。
野菜類	53	ほうれん草	20cm～30cm (M～Lサイズ)	緑色が濃く、みずみずしく張りがあるもの。茎が細く短いもので、葉が大きく密集しているもの。土をなるべく落とすもの。
野菜類	54	万願寺とうがらし	1本 15g程度	濃い緑色で、皮に艶と張りがあるもの。辛みのないもの。
野菜類	55	水菜		みずみずしく、張りがあるもの。土をなるべく落とすもの。
野菜類	56	みつば		みずみずしく色鮮やかで、香りの強い、光沢のあるもの。
野菜類	57	ミニトマト	12g～20g程度	色のきれいなもの。適熟のもの。裂果のないもの。
野菜類	58	もやし	長さは5cm～7cm	根は短いもの。茎は白くて艶があり太くて締まったもの 豆の開いていないもの。大袋で納品する。
野菜類	59	モロヘイヤ		緑色が濃く、葉が生き生きとしているもの。
野菜類	60	レタス	Lサイズ以上 外葉を含んで350g以上 外葉無いものは300g以上	外葉を除いたもの。株の切り口が白くみずみずしいもの。
野菜類	61	れんこん		皮は薄橙色の艶のよいもの。中身の色は白く、穴が小さなもの。
きのこ類	1	えのきたけ		軸は白く15cm程度にそろって、ぬるぬるしていないもの。また、笠もそろった大きさのもの。
きのこ類	2	エリンギ		軸が太く、白く弾力があるもの。笠の色が薄い茶色いもの。
きのこ類	3	しいたけ	笠の直径が4cm以上8cm以内	軸が太く短いもの、笠は肉厚で黒褐色の光沢があり、ぬれていないもの。
きのこ類	4	なめこ		笠や茎が軟化していないもの。粘質が多く肉厚のもの。
きのこ類	5	しめじ		笠が肉厚で、大きさがそろっていること。また、軸は太く、短めで笠が乾いているもの。
果実類	1	甘夏	400g程度	色が濃く均一で表面が滑らかで艶があるもの。
果実類	2	清見オレンジ	200g～250g	色が濃い橙色のもの。
果実類	3	河内晩柑	350g程度	表面が滑らかで張りがあり、ずっしりと重みのあるもの。
果実類	4	セミノールオレンジ	150g～200g	色が濃く鮮やかで艶と張りがあるもの。
果実類	5	デコポン	230g程度	皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。
果実類	6	八朔	300g～400g	皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。

果実類	7	ポンカン	120g～150g	皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。
果実類	8	みかん	S寸～M寸	へタの切り口が小さく、皮に張り艶があるもの。
果実類	9	ゆず	1個80g～130g	裂果のないもの。
果実類	10	柿	200g程度	原則、種無しで富有柿。
果実類	11	巨峰		粒揃いで形状良好なもの。外皮にしわ、割れ、傷のないもの。果肉は多汁質で甘みのあるもの。
果実類	12	幸水梨	270g以上	品種固有の色、形のもの。皮の表面がザラザラして、重量感のあるもの。適熟なもの。
果実類	13	すいか(小玉)	1.5～2kg	玉揃いで形状よく、重量感のあるもの。果肉は適度にしまり、熟度良好なもの。繊維質がなく、空洞果、裂果していないもの。
果実類	14	20世紀梨		品種固有の色、形のもの。重量感のあるもの。適熟なもの。
果実類	15	びわ	50g程度	粒揃いで形状がよいもの。果肉は多汁質で甘みの強いもの。
果実類	16	豊水梨	310g以上	品種固有の色、形のもの。皮の表面がザラザラして、重量感のあるもの。適熟なもの。
果実類	17	マスカット		粒揃いで形状良好なもの。外皮にしわ、割れ、傷のないもの。果肉は多汁質で甘みのあるもの。
果実類	18	メロン		玉揃いで形状よく、重量感のあるもの。果肉が厚く、熟度良好で甘みが強いもの。
果実類	19	洋梨	200g～250g	品種固有の色、形のもの。重量感のあるもの。適熟なもの。
果実類	20	りんご		外皮にしわ、傷のないもの。玉揃いで光沢があり、形状良好なもの。果肉がしまり、熟度良好なもの。ワックスを使用していないもの。

## 小学校給食用食材納入規格基準 (2) 肉類・肉加工品

### 基本事項

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したものの
	② 肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドロップの少ないもの
	③ 特有の香りを有し、異味、異臭、異色のないもの
	④ 内臓、リンパ管、血管などを含まないこと
	⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
表示	① 品名
	② 消費期限
	③ 産地（加工品では原材料名、原材料産地、食品添加物やアレルギーなど法定表示義務事項）
	④ 加工場所の所在地と名称
	⑤ 保存方法と基準（10℃以下）
	⑥ 内容重量または数
	⑦ 生産履歴

### (1) 豚肉

共通規格	純内地産 チルド状態のもの 赤身90%（ひき肉80%以上）
------	-------------------------------------

発注品名		使用部位	切り方・その他	指値（税込み）
1	豚肉	もも	縦3cm 横3cm 厚さ2～2.5mm 程度 並	1,620円/kg
2	豚肉(角切り)		縦2cm 横2cm 厚さ2cm 程度 並	
3	豚肉(厚切り)		縦3cm 横5cm 厚さ3mm 程度 並	
4	豚肉（しゃぶしゃぶ用）		縦3cm 横3cm 厚さ1.5mm 程度 並	
5	豚ひき肉		上	1,296円/kg
6	豚ヒレ(カツ用35g)	ヒレ	1枚35g 厚さ8mm程度	2,700円/kg
7	豚ヒレ(カツ用40g)		1枚40g 厚さ8mm程度	2,700円/kg



(2) 牛肉

共通規格	原則として国産 チルド状態のもの 個体識別番号明記
------	---------------------------------

発注品名		使用部位	切り方・その他	指値 (税込み)
1	牛肉	もも	縦3cm 横3cm 厚さ2～2.5mm 程度 並	2,700円/kg
2	牛肉(上)		縦3cm 横3cm 厚さ2～2.5mm 程度 上	
3	牛肉(角切り)		縦2cm 横2cm 厚さ2cm 程度 並	2,700円/kg
4	牛肉(チンジャオロース用)		縦4cm 横1cm 厚さ5mm 程度 並	2,700円/kg
5	牛ひき肉		赤身80%以上 上	2,484円/kg

(3) 鶏肉

共通規格	チルド状態のもの 国産若鶏 (生後7～12週間以内のもの)
------	----------------------------------

発注品名		使用部位	切り方・その他	指値 (税込み)
1	鶏肉	ももむね	縦2cm 横2cm 厚さ7mm 程度 そぎ切り	1,300円/kg
2	鶏肉 (チンライ用)		縦1cm 横1cm 厚さ7mm 程度 ぶつ切り	
3	鶏肉(25g)	もも	一切れ25g 厚さが均一であること	
4	鶏肉(30g)		一切れ30g 厚さが均一であること	
5	鶏肉(50g)		一切れ50g 厚さが均一であること	
6	鶏肉(60g)		一切れ60g 厚さが均一であること	
7	鶏ミンチ肉	ももむね	上	1,500円/kg
8	鶏肉胸(皮なし60g)	むね	一切れ60g 厚さが均一であること	
9	手羽元(皮付)	手羽元	一切れ40g	
10	鶏肉(ささ身50g)	ささ身	一切れ50g 筋をとったもの	
11	ソフトささみフレーク		メーカー：アリアケジャパン	

(4) 肉加工品

共通規格	①色沢、香味が良好のこと
	②燻性煙状態が良好のこと
	③汚れ、カビ、ネトのないもの
	④スライスにあたり、衛生的で生食に適するもの
	⑤無添加・無塩せきであること
	⑥原材料、成分表、配合割合の表示
	⑦卵不使用であること
	⑧冷凍品

発注品名		規 格
1	ロースハム(カットポーク)	メーカー：タケダハム、信州ハム
2	チキンハム(短冊)	メーカー：印南養鶏農業協同組合
3	ベーコン(短冊)	メーカー：タケダハム、信州ハム
4	ピッコロハム	メーカー：印南養鶏農業協同組合
5	ポークウインナー(カット)	カット メーカー：鎌倉ハム
6	ポークウインナー(5mmカット)	5mmカット メーカー：印南養鶏農業協同組合
7	チキンウインナー(11g)	1本11g 手巻きずし用 メーカー：印南養鶏農業協同組合
8	焼き豚(短冊カット)	メーカー：タケダハム

## 小学校給食用食材納入規格基準 (3) 魚介類・魚肉加工品

### 基本事項

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 冷凍品については、日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもので、輸入品にあつては同等品以上 ③ 身割れ、損傷、変形、乾燥および油やけのないもの ④ グリーンミートによる緑色や、変色したものがないこと ⑤ 異味、異臭のないもの ⑥ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと ⑦ 加熱して魚のうまみを感じられるものであること ⑧ 解凍後表皮、肉質に変化なく色彩の良いもの ⑨ 肉質に弾力がありドリップの少ないもの ⑩ 部位、大きさが一定のもの
表示	① 品名 ② 消費期限 ③ 産地（海域、水揚げ地、中間加工地、最終加工地） 最終加工地の所在地と名称 ④ 保存方法と基準 ⑤ 内容重量または数

### (1) 魚介類

発注品名		規 格
1	(冷)まあじ	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し 揚げ物用
2	(冷)いわし開き	1切れ40g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
3	(冷)いわし(筒切り)	1切れ40g 頭・内臓をきれいに取ったもの バラ凍結 塩無し 魚卵の有無を記載すること 煮物用
4	(冷)かつお角切り	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結
5	(冷)きびなご	1尾7~8cm バラ凍結 魚卵の有無を記載すること 揚げ物用
6	(冷)さけ	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し 揚げ物用
7	(冷)さけ(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結
8	(冷)さば	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し 煮物用・揚げ物用
9	(冷)さわら	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し 揚げ物用
10	(冷)さんま開き	1切れ40g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
11	(冷)さんま(筒切り)	1切れ40g バラ凍結 頭・内臓をきれいに取ったもの 塩無し 魚卵の有無を記載すること 煮物用
12	(冷)しいら	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
13	(冷)子持ちしししゃも	1尾20g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
14	(冷)シルバー	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
15	(冷)たちうお	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
16	(冷)まだら	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し 揚げ物用

17	(冷)はも	1切れ30g バラ凍結 揚げ物用
18	(冷)はも(粉つき)	1切れ30g でんぷん付き バラ凍結
19	(冷)はたはた(生干し・無頭)	1尾6~8cm バラ凍結 魚卵の有無を記載すること 揚げ物用
20	(冷)ぶり	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
21	(冷)ぶり(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結 塩無し
22	(冷)はまち	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
23	(冷)ほき	1切れ50g バラ凍結 塩無し 揚げ物用
24	(冷)ほっけ(一夜干し)	1切れ50g バラ凍結 揚げ物用
25	(冷)メルルーサ	1切れ40g バラ凍結 皮なし 揚げ物用
26	(冷)メルルーサ(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結
27	(冷)わかさぎ	1尾8~10cm バラ凍結 魚卵の有無を記載すること 揚げ物用
28	(冷)くじら肉	2cm角に切ったもの 血抜きしたもの バラ凍結 メーカー:奥野水産
29	(冷)とびうおフィーレ	3枚おろし バラ凍結 ひれをきれいに取ったもの 揚げ物用
30	(冷)いか短冊	1×4cmの短冊切り いかの種類を明記 バラ凍結 皮なし
31	(冷)いか鹿の子目	1切れ50g 鹿の子目切りしたもの いかの種類を明記 バラ凍結 皮なし
32	(冷)いか輪切り	1cm幅の輪切り するめいかまたは紫いか バラ凍結
33	(冷)いか輪切り(皮なし)	1cm幅の輪切り 皮なし するめいかまたは紫いか バラ凍結
34	(冷)むきえび	2L~3L 固形量1Kg バラ凍結
35	(冷)たこスライス	スライス 1cm~2cm程度 バラ凍結
36	(冷)ベビーホタテ	国産 2Sサイズ バラ凍結
37	(冷)ほたて貝柱	1/4カット バラ凍結
38	うなぎ(かば焼き)	1切れ40g 国産 タレ付
39	うなぎ(かば焼き)刻み	国産 タレ付
40	かたくちいわし(田作り用)	国産
41	かえりじゃこ	国産
42	ちりめんじゃこ	国産 上級
43	花かつお	国産 ソフト削り
44	糸花かつお	国産
45	さくらえび(素干し)	添加物なし 着色料なし
46	干しえび	風味、乾燥の良いもの
47	ツナ(油漬)	レトルトパック フレーク
48	ツナ(水煮)	レトルトパック フレーク
49	出しかつお	国産 混合削り節
50	だしじゃこ	国産 酸化防止剤無添加

(2) 魚肉加工品

共通規格	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 気孔がなく弾力性のあるもの</li> <li>② 汚れ、べとつきのないもの</li> <li>③ 卵なし</li> <li>④ 魚肉の割合は50%以上</li> <li>⑤ 保存料無添加</li> </ul>
------	---

発注品名		規 格
1	(冷) 魚そうめん	卵なし
2	(冷) 竹輪	1本50g 卵なし
3	(冷) 煮込み竹輪	1本100g 卵なし
4	(冷) さつま揚げ	1枚50g 卵なし
5	(冷) ごぼう天	1本25g 卵なし
6	(冷) かまぼこ	板無し 着色料無し 卵なし
7	ちらしかまぼこ(桃花)	スライス 真空パック 1kg 天然着色料 冷蔵 卵なし

小学校給食用食材納入規格基準 (4) その他

(1) 卵

発注品名		規 格	
1	卵	サイズ	L又はM
		品質の 特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの
			② 新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの
		表 示	① 品名
			② 消費期限
			③ 産地・表示義務事項（遺伝子組み換えの有無）
④ 所在地と名称			
⑤ 内容重量または数			

(2) 豆腐類・こんにゃく

共通規格

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの
	② 異味異臭がなく、風味良好で破損がないもの
表 示	① 品名
	② 消費期限
	③ 産地・表示義務事項（遺伝子組み換えの有無）
	④ 加工場所の所在地と名称
	⑤ 保存方法と基準（冷蔵）
	⑥ 内容重量または数
取り扱い	① 製造後速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存のこと

発注品名		規 格
1	豆腐	ソフト豆腐で1丁300～400gのもの
2	木綿豆腐	1丁300～400gのもの
3	絹ごし豆腐	1丁300～400gのもの
4	油揚げ	薄切りにした豆腐を油で揚げたもの 破損変形がなく鮮度良好なもの。
5	厚揚げ	豆腐を厚めに切り油で揚げたもの 破損変形がなく鮮度良好なもの。
6	こんにゃく	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。
7	つきこんにゃく (5cm)	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。
8	糸こんにゃく	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。